

# Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

## СУПА ОД ЦВЕКЛО



### Потребно:

- 1 кг цвекло;
- 1 л говедска супа;
- 1 жолчка;
- 1 главица кромид;
- мајчина душичка;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал.

### Подготовка:

Цвеклото се лупи и се сече на коцки, се додаваат исечканиот кромид и мајчината душичка, се преливаат со вода и се варат сè додека цвеклото не омекне. Состојките се цедат и сè добро се пасира. Испасираното цвекло се прелива со говедската супа, се става сол, црн пипер, зачинал и се остава да се вари уште десет минути. Се трга од оган и се зачинува со матена жолчка.

## ШПАГЕТИ СО КОПИР

### Потребно:

- 350 гр шпагети;
- 2 компира;
- 2 тиквички;
- неколку домати;
- 1 главица кромид;
- маслиново масло;
- брашно;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Шпагетите се варат во солена вода додека не омекнат. За тоа време компирот и тиквичките се сечат на коцки и се пропржуваат во врело масло. Кромидот ситно се сече и се пржи во масло, се додаваат мелените домати, сол, црн пипер и сè тоа се вари дваесеттина минути. Шпагетите се процедуваат, се додава зеленчукот и се преливаат со приготвениот сос.



## КИФЛИ ОД ОРЕВИ



### Потребно:

- 300 гр мелевни ореви;
- 300 гр шеќер во прав;
- 300 гр брашно;
- 250 гр маргарин;
- 4 јајца;
- ½ лажичка цимет;
- 1 прашок за печиво;
- лимон.

### Подготовка:

Маргаринот се мати со шеќерот во прав и се додаваат 4 жолчки, оревите, прашокот за печиво, циметот и сокот од лимон. Сè добро се меша за смесата да се изедначи, се додава брашното и се замесува тестото. Се обликуваат кифлички, се ставаат во подмачкан плех, се премачкуваат со белка и на секоја се става малку маргарин. Се пече во умерено загреана рерна.